

Código: 2711000222

Artículo: BAYO Arroz largo 1 kg



<https://www.gallinablanca.es/>



<https://www.facebook.com/gallinablanca>



<https://www.youtube.com/user/RecetasGallinaBlanca>



<https://plus.google.com/+gallinablanca>



<https://www.gallinablanca.es/contacto/>



<https://twitter.com/gallinablanca>



<https://www.pinterest.es/gallinablanca/>



Buenas oportunidades de recomendación:



Información:

Arroz largo 1 kg. Categoría primera.

Grano medio y perlado de color blanco uniforme.

Este arroz es de grano largo y delgado, y proporcionalmente 3 veces más largo que ancho.

Tiempo de cocción: 16 min. para arroces caldosos y 20 min. para arroces secos.

Características:



Su origen corresponde al Delta del Ebro y a zonas productoras de España. No se pega de manera fácil y debido a su alto contenido en amilosa (almidón) necesita de mayor tiempo para su cocción.

El grano puede llegar a medir hasta 6 milímetros tras la cocción.

Su proceso de vaporización y secado industrial permite que conserve casi todos los nutrientes.



Presentación en bares y restaurantes:

Gracias a su textura esponjosa y ligera, es el más recomendado para preparar **ensaladas, guarniciones y recetas con un toque exótico.**

Se utiliza mucho en la cocina china e india.

**No se pega
y siempre
queda
suelto.**



Arroz con frutos secos



Fuentes: <https://www.gallinablanca.es/> - <https://www.arrossaires.com/> - <https://es.wikipedia.org/>